



NATIVAE

Cerasuolo D'Abruzzo DOP

DENOMINAZIONE

Cerasuolo D'Abruzzo DOP



VITIGNO

Montepulciano

VINIFICAZIONE

breve macerazione sulle bucce per estrarre colore e aromi e fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento



AFFINAMENTO

In vasche di cemento fino all'imbottigliamento, a cui segue un periodo di affinamento in bottiglia



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosa cerasuolo brillante. Al naso è intenso e complesso, con note di fragoline di bosco, melograno, ciliegia croccante e delicati sentori floreali ed erbacei. Al palato è fresco sapido e strutturato, con una bella acidità che dona equilibrio e dinamismo. Finale è lungo e minerale, con un retrogusto agrumato e speziato



ABBINAMENTI

Vino versatile e gastronomico, si abbina bene a primi piatti della tradizione abruzzese oppure con carni bianche, formaggi semi-stagionati e piatti a base di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

